



BRAUN



ricettario

PROFUMO DI PRIMAVERA

UNA DELIZIOSA FRESCA EDIZIONE



Profumo di primavera

UNA DELIZIOSA FRESCA
EDIZIONE
IN PASTICCERIA

Valorizzare la pasticceria moderna in modo
semplice è possibile? Sì!

Questo ricettario nasce per proporre
un nuovo "concept" di pasticceria,
giocando tra consistenze, nuovi abbinamenti e
colori, per creazioni d'impatto
realizzabili in semplici step.

Arriva una ventata di novità anche tra le
creazioni da forno,
grazie ai tanto attesi New York Rolls,
i Flan alla francese
e la Millefoglie Moderna.



CAKE YOGURT E FRAGOLA

1000 g **BONCAKE YOGURT**
 500 g uova intere
 250 g olio
 120 g **PASTA FRAGOLA**

Miscelare Boncake, uova, olio, pasta fragola. Cuocere a 180° per 15 min. Raffreddare in frigorifero.

STRATO CROCCANTE

q.b. **KRANFIL'S MANGO PASSION FRUIT**

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E BACCA DI VANIGLIA

COMPOSTO 1

250 g panna
 100 g latte
 250 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Portare a bollire latte e panna, sciogliervi l'Alaska e il Kovanill (composto 2). Versare il tutto sul cioccolato del secondo composto. Per ultima integrare la panna fredda. Emulsionare bene. Riposo 12 h a 4°C.

COMPOSTO 2

310 g **SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)**
 600 g panna fredda
 20 g **KOVANILL**

MOUSSE CREMA AL LIMONE

500 g **FRUCHTI-TOP LEMON**
 250 g acqua 40°C
 200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
 1300 g panna semi-montata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro nell'acqua, integrare il Fructi-Top e infine la panna semi-montata.

FINITURA

q.b. **SPIEGEL LIMONE**

COMPOSIZIONE

Realizzare una cornice altezza 4cm partendo dal cake, proseguire poi con lo strato di Kranfil's, la namelaka e la mousse crema al limone. Finire con Spiegel Lemon e decorare a piacere.



BASE FINANCIER CIOCCOLATO E MANDORLA

1000 g **SACHER MIX**
 600 g uova intere
 300 g **BASE MARZAPANE BITTER 50/
 BASE MARZAPANE STANDARD**

Montare uova, Sacher Mix e pasta di mandorla in planetaria con frusta a palla, per 5-6 min. Dosare 650 gr per teglia 60x40, cuocere ad una temperatura di 210°C per 5 minuti circa. Abbattere in negativo e conservare in frigo.

CREMOSO CRUNCHY PISTACCHIO

300 g panna
 600 g **KRANFIL'S PISTACCHIO**
 60 g **PASTA PISTACCHIO KERMAN**

Montare tutto freddo in planetaria per 4-5 minuti.

MOUSSE ALLA RICOTTA

200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
 300 g acqua
 250 g **RICOTTINA**
 300 g ricotta fresca
 1200 g panna semi-montata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua calda (40°C). Aggiungere Ricottina, la ricotta fresca e infine la panna semimontata.

INSERTO

1 foglio di marzapane
(BASE MARZAPANE STANDARD)

FINITURA

q.b. **MIRUAR PISTACCHIO**

COMPOSIZIONE

Realizzare una cornice altezza 4 cm partendo dalla base financier, proseguire poi con uno strato di cremoso al pistacchio, uno strato di mousse, il foglio di marzapane, di nuovo uno strato di mousse e finire con Miruar Pistacchio.



BASE SACHER

1000 g **SACHER MIX**
 500 g uova intere
 280 g **FRUIT PURÉE LAMPONE**

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a forte velocità con frusta a palla per circa 6 minuti.
 Cottura 180°C per 18 minuti circa.

STRATO CROCCANTE

q.b. **KRANFIL'S DARK CHOCOLATE**

MOUSSE COCCO DI SULÙ

300 g **COCCO DI SULÙ**
 340 g acqua (40°C)
 250 g **ALASKA EX. NEUTRO**
 1300 g panna semi-montata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua calda (40°C). Aggiungere Cocco di Sulù e infine la panna semimontata.

GELÉE DI LAMPONE

1000 g **FRUIT PURÉE LAMPONE**
 50 g **FRUIT PURÉE FRUTTO DELLA PASSIONE**
 280 g **ALASKA EX. NEUTRO**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro all'interno di Fruit Purée (riscaldato a circa 40°C), versare uno strato sulla mousse e abbattere.

FINITURA

q.b. **SPIEGEL CIOCCOLATO**

COMPOSIZIONE

Realizzare una cornice altezza 4cm partendo dalla base Sacher, proseguire poi con uno strato di Kranfil's, uno strato di mousse, la gelée, di nuovo uno strato di mousse e finire con Spiegel. Decorare a piacere.



TARTELETTA AL CACAO (O BIANCA)

Da usare come base da farcire.

CREMOSO CIOCCOLATO AL LATTE E LAMPONE

500 g **FRUIT PURÉE LAMPONE**
750 g **RUGEN CHIPS (40/40)**

Scaldare la purea nel microonde (40°C). Versare sul cioccolato ed emulsionare per qualche minuto. Colare nella tarteletta.

MOUSSE FRUTTI DI BOSCO

200 g **ALASKA ROYAL SOTTOBOSCO**
250 g acqua (40°C)
100 g **PASTA FRUTTI DI BOSCO**
1200 g panna semi-montata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua calda (40°C).
Aggiungere la pasta e infine la panna semi-montata.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO

1000 g **SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)**
200 g **ALASKA EX. NEUTRO**
250 g acqua (40°C)
1000 g panna semi-montata
10 g **AROMA LIMONE NATURALE**

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua calda (40°C).
Versare sul cioccolato, integrare l'aroma e infine la panna semi-montata.

GLASSA

900 g **SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)**
100 g **BURRO DI CACAO CHIPS**
300 g granella di arachidi

Sciogliere il tutto al microonde e glassare.



MOUSSE FRUTTI DI BOSCO

200 g **ALASKA ROYAL SOTTOBOSCO**
250 g acqua (40°C)
100 g **PASTA FRUTTI DI BOSCO**
1200 g panna semi-montata

Sciogliere l'Alaska Ex. Neutro in acqua calda (40°C).
Aggiungere la pasta e infine la panna semi-montata.

CUORE FRUCHTI-TOP ARANCIA

500 g **FRUCHTI-TOP ORANGE**

Creare una sfera di Fruchti-top e abbatere.

GLASSA AGRUMI CRUNCH

1000 g **KRANFIL'S PASSION FRUIT MANGO**

200 g **SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)**
200 g muesli

Sciogliere il tutto al microonde e glassare.



IMPASTO

- 900 g **READY CROI**
- 100 g farina debole
- 30 g miele
- 100 g margarina/burro
- 70 g uova intere
- 20/25 g lievito di birra
- 300/350 g acqua
- 50 g **AROMA ARANCIA**

- 400 g burro per laminazione

Impastare, mettere in frigorifero a +4°C per una notte. Il giorno seguente sfogliare con 400 gr di burro per kg di impasto. Dare 2 pieghe a 3 e 1 piega a 4. Stendere dello spessore di 0,5 cm e arrotolare creando una girella.

Tagliare la girella del peso 50 gr circa, posizionarla nell'anello microforato (diametro 10 cm - altezza 3,5/4 cm).

Cuocere con tappetino sopra e sotto a 180 °C per 20 minuti.

DECORAZIONE

Decorare a piacere con Schokobella (gusto a scelta) e frutta secca o biscotti in pezzi.



PASTA DA RIVESTIMENTO

500 g **CROSSY**
360 g burro
110 g latte
20 g zucchero
20 g tuorlo d'uovo

Sabbiare burro e Crossy, poi aggiungere lo zucchero, i tuorli e il latte. Far girare il minimo indispensabile poi conservare in frigorifero.

COMPOSTO PER FLAN

750 g latte
750 g panna
180 g zucchero semolato
90 g **CREMÒ**
80 g **PASTA VANIGLIA MADAGASCAR**

Realizzare una crema calda con tutti gli ingredienti.

MONTAGGIO

Stendere la pasta a 3 mm di spessore e rivestire degli anelli (diametro 16 cm - altezza 3,5 cm).
Mettere in congelatore 2 ore, versare la crema calda sulla pasta congelata, poi mettere a +4°C per almeno 5 ore.
L'indomani dorare la superficie del flan e cuocere 1 ora a 170°C.



SFOGLIA

1300 g **CROSSY**
600 g panna
700 g acqua
1000 g burro/margarina per sfoglia

Impastare Crossy e acqua fredda per 2 minuti in prima velocità e 2 minuti in seconda velocità. Il pastello deve avere circa la stessa temperatura della margarina o del burro.

Dare 4 pieghe a 3. Tra le girate dare riposo di 30 minuti in frigorifero se la pasta si scalda. Dopo le piegature lasciare riposare circa 15 minuti in frigorifero.

Tirare la pasta allo spessore di 2-3 mm e tagliare nelle forme desiderate. Riporre le pezzature in frigorifero per 30 minuti prima di essere infornate. Cuocere come di consueto (circa 20 minuti di cottura).

CREMA TIRAMISÙ

COMPOSTO 1

300 g panna
100 g latte
250 g **ALASKA EX. NEUTRO**
110 g **PASTA TIRAMISÙ DUE**

Portare a bollore latte e panna, sciogliervi l'Alaska ed integrare la pasta. Versare il tutto sul cioccolato del secondo composto.

Per ultima integrare la panna fredda. Emulsionare bene.

Riposo 12 h a 4°C.

COMPOSTO 2

330 g **SCHOK WEISS CHIPS (33/39,5)**
650 g panna fredda

MONTAGGIO

Alternare strati di sfoglia e ciuffi di crema Tiramisù. Decorare a piacere.






BRAUN



MARTIN BRAUN GRUPPE

CRESCO S.p.A.
 Preparati per Pasticceria e Gelateria
 Via Faustinella, 24
 25015 Desenzano del Garda (BS) - Italy
 Tel. +39 0302685611 - Fax +39 0303582187
 cresco@cresco.it - www.cresco.it